34e Année. — Tome LXVI N° 1719 Paris, 9 Juin 1927

REVUE DE VITICULTURE

ORGANISATION DES TRAVAILLEURS AGRICOLES ET PASSAGE ÉVENTUEL DU TEMPS DE PAIX AU TEMPS DE GUERRE

A la suite de mon article « *Education et instruction des travailleurs agricoles* », paru dans la *Revue de Viticulture*, en novembre 1926, un certain nombre de lecteurs, s'intéressant vivement à cette question primordiale, vitale même, m'ont demandé quelques précisions nouvelles et ils ont également manifesté le désir de voir traiter la relation qui doit exister entre mon plan de formation des classes rurales et d'intensification des cultures avec la mobilisation agricole en temps de guerre : sujet d'actualité par suite du projet d' « Organisation générale de l'armée et de la nation pour le temps de guerre ».

Il m'est d'autant plus facile de chercher une solution à ce double problème : passage du temps de paix au temps de guerre et mobilisation agricole que, déjà en 1915 et en janvier 1916, sur la demande de François Berthault, alors directeur de l'Agriculture, j'ai fourni, à ce sujet, quelques indications pouvant devenir le complément d'un enseignement agricole technique.

Ainsi qu'on me le demande, développons, d'abord, le passage suivant de mon dernier article : « Augmenter dans une proportion justement comprise la production de tous les éléments nécessaires à l'existence de chacun et à la richesse économique de la patrie. »

La France doit produire suffisamment pour se nourrir sans, pour ainsi dire, faire appel à l'étranger. Il est donc nécessaire de concentrer les efforts de ce côté sans amoindrir, bien entendu, les autres productions. Il s'agit d'arriver, avec des méthodes nouvelles et efficaces — comme la persuasion et l'explication des avantages certains, en mettant de côté les réglementations vexatoires, — à répartir harmonieusement la main-d'œuvre française et étrangère entre les différentes sources de la production nationale. A cet effet, une triple action doit être concertée entre les représentants de l'agriculture, du commerce et de l'industrie.

J'ai dit « que l'éducation et l'instruction préparatoires d'abord, professionnelle ensuite des travailleurs, sont maintenant reconnues, dans toutes les branches de l'industrie nationale, comme le premier et le plus puissant des moyens capables de régénérer le travail ». Il faut créer des hommes : c'est le point de départ de l'organisation projetée. Aussi est-il nécessaire de développer chez les enfants, les adolescents et les jeunes gens l'intelligence pratique et le goût

de l'effort : l'intelligence, afin de mieux comprendre les adaptations scientifiques sans lesquelles il est impossible de produire à des conditions avantageuses ; — la volonté de l'effort, afin de se lancer courageusement dans la voie du travail. En effet, « si perfectionnées que soient les méthodes agricoles, si merveilleusement conçues que soient les machines, elles ne peuvent donner qu'en raison de ce que valent le bras, l'œil, l'intelligence et la volonté de celui qui les met en action ».

On compte beaucoup, en haut lieu, sur l'électrification des campagnes pour attacher à la terre les jeunes générations. On a raison, si ces jeunes générations sont préparées à se servir de l'énergie perfectionnée que l'on mettra à leur disposition ; on se trompe, si l'éducation et l'enseignement agricole ne pénètrent d'une action fortifiante les classes rurales. C'est encore une déception que l'on aura à enregistrer.

L'agriculture est, en France, la première des industries, elle est l'animatrice de toute l'activité du pays et d'elle dépend la prospérité de toutes les autres industries et du négoce. Si, par suite de la raréfaction des cultivateurs, notre agriculture vient malheureusement à péricliter, nous constaterons aussitôt un affaissement de la situation économique.

L'intensification des cultures a donc la plus grande importance ; toutefois elle doit être accompagnée immédiatement d'un fléchissement des moyens de production, baisse des frais de transport et de la diminution des charges fiscales. Autrement, si le coût de la production ne diminue pas, les cultivateurs ne peuvent être amenés au développement croissant du rendement du sol, lequel ferait baisser les prix de vente sans compensation pour eux ; et alors ce serait le découragement et le départ, irrémédiablement accomplis, de la jeunesse vers les villes, malgré l'électrification des campagnes.

Pour retenir les jeunes gens à la campagne, il ne suffit pas de répéter ce que disait Virgile il y a plus de deux mille ans, sans d'ailleurs obtenir le moindre résultat : « O heureux et trop heureux habitants des campagnes s'ils savaient apprécier leurs richesses !... » Pour qu'ils puissent apprécier ces richesses il faut les leur faire connaître et leur fournir les moyens de les produire avantageusement et aussi arriver, pour les ouvriers, à une certaine équivalence entre les salaires de l'industrie et les salaires donnés dans les campagnes. Les travaux agricoles, il est nécessaire de l'exposer, dépendant des facteurs les plus variés, sont, avant de fournir toutes les satisfactions auxquelles un travailleur a légitimement droit, ingrats et souvent moins rémunérateurs que ceux de l'industrie, si on néglige certains avantages de famille et de vie, dont les jeunes gens ne tiennent plus compte. En effet, les cultivateurs paient, l'été, des salaires aussi élevés et souvent même plus élevés que la moyenne de ceux des villes ; par contre, pendant la saison d'hiver, appelée à la campagne « morte saison », ils réduisent leur personnel et ils diminuent le prix des journées. Or les jeunes ruraux redoutent la période de morte-saison, les journées à salaires faibles, même souvent difficiles à trouver. Déjà en 1923, je disais : « Ne pourrait-on arriver à supprimer cette inégalité entre les salaires d'été et les salaires d'hiver, si des industriels créaient,

dans certains centres agricoles, des annexes industrielles ne fonctionnant que l'hiver et capables d'occuper les travailleurs ruraux pendant le chômage des champs ? » De tels essais sont entrepris dans la région de Clermont-Ferrand ; les résultats ne peuvent encore être appréciés (1).

Il s'agit de profiter de toutes les circonstances pour fixer à la terre celui qui est le plus apte à la cultiver. Je disais, également en 1920, *Revue de Viticulture* du 4 novembre : « Nos lois, comme nos administrations, ne se complètent pas, ne se soutiennent pas dans un effort commun, cependant il n'y a qu'un but à atteindre : le salut et la grandeur du pays. Tous les efforts doivent converger vers ce but. Pourquoi la loi militaire ne « renforcerait-elle pas » l'apprentissage agricole ? Pourquoi les militaires cultivateurs, possédant un brevet d'instruction agricole, ne bénéficieraient-ils pas de permissions supplémentaires ? Ou bien pourquoi ces militaires, l'instruction « des classes » achevée, ne seraient-ils pas renvoyés à la ferme, sous certaines conditions ? Ils devraient, par exemple, rester *terriens cultivants*, pendant toute la période de réserve de l'armée active ; s'ils abandonnaient les travaux des champs, ils accompliraient les mois de service actif dont ils ont été dispensés. » — Si c'est un moyen de prévoir le chômage dans les villes et d'augmenter la production du blé, laquelle entraînera la baisse du pain, pourquoi ne pas accorder cet avantage aux cultivateurs instruits ? dit-on, aujourd'hui, dans certains milieux.

Les paysans, les cultivateurs français sont les meilleurs soldats du monde : les faits sont là pour le prouver et aussi le nombre des morts (la guerre a frappé les cultivateurs, dans la proportion de 75 à 80 % !) Mais ils aiment surtout l'action et ils ont horreur de la vie de garnison, aussi beaucoup accepteraient avec plaisir un engagement de cultiver la terre pour être dispensés de deux ou trois mois de service actif, par exemple.

La défense nationale serait renforcée, puisque les campagnes, repeuplées de familles nombreuses, fourniront à la mobilisation un contingent plus nombreux de ces terriens prêts, comme leurs devanciers, à se faire « casser la gueule » — le terme est consacré par l'Académie — pour disputer à l'envahisseur le beau sol de France.

Il serait alors intéressant de combiner l'enseignement agricole des travailleurs de la terre que j'ai indiqué dans les numéros 1688 et 1689 de la *Revue de Viticulture* avec la culture physique de l'Union des Sociétés de gymnastique de France. Cette Union compte avoir prochainement des représentants, non seulement dans chaque canton, mais aussi dans la plupart des communes de France. M. Charles Cazalet, président de l'Union des Sociétés de Gymnastique de France, nous a fait entendre que moniteurs et chefs des travaux d'apprentissage agricole pourraient exercer une action commune. Je ne dis pas que les moniteurs enseignent l'agriculture pas plus que les chefs des travaux

(1) L'électrification des campagnes peut également permettre d'exercer certains métiers à domicile à des conditions de travail supérieures à celle de la vie en usine. Une famille agricole trouverait ainsi l'occasion de pratiquer un métier lucratif associé aux travaux des champs.

agricoles l'éducation physique. Mais, les uns et les autres, s'adressant aux mêmes jeunes gens, doivent, dans les campagnes, se concerter pour diriger leur œuvre éducative vers un but essentiel : exciter le goût des travaux agricoles et faire aimer la terre en apprenant la jeunesse à se faire, en même temps qu'un organisme vigoureux, un tempérament viril porté au labeur des champs.

Ces principes bien combinés et méthodiquement dirigés, avec comité de patronage composé de médecins, de vétérinaires et des cultivateurs les plus en vue, peut avoir une action considérable : c'est alors seulement que l'électrification des campagnes pourra répondre à ce que l'on attend d'elle.

Ce point du repeuplement des campagnes et de l'intensification de la production par l'éducation et l'enseignement agricole est la question qui domine de beaucoup toutes les autres.

Chose curieuse ; il n'y a pas de pays où l'on cultive le blé mieux qu'en France ; cependant les rendements sont moins élevés que chez nos voisins du nord et de l'est par exemple. Cette proposition contradictoire a besoin d'être expliquée. Nous avons en France les plus savants agronomes praticiens de l'univers, élite d'agriculteurs remarquables. Les grandes exploitations qu'ils dirigent donnent un rendement « maximum ». Mais à côté nous avons la moyenne et la petite culture, représentant heureusement, au point de vue social, une étendue impressionnante, exploitée par des cultivateurs laborieux, seulement peu instruits et encore pénétrés d'une routine les empêchant de donner à la culture du blé les soins qu'elle mérite. Donc, d'un côté, rendements en blé très élevés, de l'autre, rendements faibles. La moyenne est inférieure à la moyenne des rendements en blé de l'Allemagne dans des terrains moins favorisés.

C'est un fait, comme tous les faits, il faut l'admettre en cherchant à en déterminer le sens pour en tirer une conclusion utile.

En France, état-major de savants agronomes de premier plan, sortis généralement de nos écoles nationales d'agriculture vieilles d'un siècle et de l'Institut national agronomique, aujourd'hui la première école d'agronomie scientifique du monde. Malheureusement, ce brillant état-major, nos éminents directeurs des services agricoles départementaux, admirablement secondés par des cadres fournis par nos écoles d'agriculture du second degré, ne sont pas suffisamment suivis et compris par les cultivateurs, lesquels, pour continuer ma comparaison, j'appellerai les soldats de l'agriculture. Ces soldats ne sont nullement avertis de leur métier, comme aujourd'hui il faut concevoir l'art agricole. Voilà pourquoi les belles découvertes de nos laboratoires — toutes les grandes découvertes sont d'origine française — sont appliquées avec plus de succès par les Allemands usant de méthodes de diffusion et de vulgarisation que nous ne pratiquons pas.

Je me rappelle cette pensée émise, devant moi, en 1917, par M. Herriot : elle m'a frappé par sa justesse, elle me revient en écrivant ces lignes. En France, disait-il, nous avons des génies qui travaillent, individuellement, sans vouloir s'unir et se soutenir pour l'application de leurs belles découvertes ; au lieu

que les Allemands ont plutôt un ensemble de médiocrités lesquelles, au contraire, s'unissent, pour appliquer, judicieusement et pratiquement, les géniales découvertes des savants de tous les pays.

Les petits cultivateurs allemands sont instruits de toutes les bonnes méthodes culturales par de bons cadres, dirigés par un état-major, nous l'avons fait entendre, bien moins élevé que le nôtre, mais sachant mieux faire pénétrer dans les masses paysannes les connaissances scientifiques appliquées. Lorsque je dis « sachant mieux », j'exprime mal ma pensée : je veux dire plus poussé par les règlements et les organisations spéciales à s'occuper des petits exploitants. Bien entendu, notre état-major agricole français, lorsque les jeunes cultivateurs seront préparés à l'écouter, saura, avec des « soldats » comme seule la France peut en préparer, sortir de notre sol des trésors d'abondance et de qualité.

Le perfectionnement des recherches de l'Enseignement supérieur agricole est à l'ordre du jour. En effet, afin d'être assuré de ne point déchoir, il faut toujours faire un effort de plus vers la perfection. Cependant, à l'heure actuelle, c'est l'enseignement des masses rurales qui doit, d'abord, nous préoccuper. Nous venons de l'exposer : nos découvertes ne sont pas appliquées comme elles devraient l'être, faute d'exécutants. Les cadres, nous les avons nombreux : pour une place de régisseur d'une grande propriété, nous avons plus de trente demandes, mais pour une place de charretier — 18 fr. par jour, logé, nourri, blanchi, raccommodé et une paire de gros souliers — pas une offre de jeunes gens français. Voilà pourquoi je me permets d'attirer l'attention des Pouvoirs publics sur la nécessité de favoriser ceux qui voudront s'adonner aux travaux des champs, après un apprentissage agricole.

(*A suivre.*) G. R.

LA SITUATION VITICOLE

VIGNOBLE DE LA GIRONDE

28 mai 1927.

Je viens de parcourir la Gironde dans les 150 kilomètres qui séparent Bordeaux de l'Armagnac, et revenant par la rive droite de la Garonne, j'ai pu jeter un coup d'œil sur l'Entre deux-Mers jusqu'aux bords de la Dordogne. J'ai visité entre temps la partie du vignoble du Médoc qui s'étend jusqu'à Pauillac.

Pour employer le langage de nos vieux vignerons, je puis vous dire que l'année 1927 n'est pas une année de « grande mannade ». C'est d'ailleurs l'état qui vous a été signalé par nombre de viticulteurs d'autres régions du Médoc ou du Centre.

Mais n'oublions pas que d'après le dicton, « Grande mannade, petite vinade », il ne faudrait conclure trop vite : une mauvaise année comme récolte. Laissons arriver la fleur qui chez nous est toujours le moment critique, avant de conclure.

D'ailleurs une récolte réduite n'est pas à désirer. Nous allons arriver en fin d'année avec un stock commercial réduit à son minimum. Quant à celui des propriétaires, il sera nul en ce qui concerne les vins ordinaires, les vins de cru ou de marque feront peut-être exception. Et il est à craindre qu'en ce qui les concerne, il en reste à la propriété un stock assez important.

L'année 1926 aura donc été heureuse pour les uns, bien mauvaise pour les autres. Ceux qui par le fait des circonstances auront pu faire du vin de qualité courante peuvent s'estimer heureux. Quant à ceux comme les viticulteurs du centre ou même de nos régions qui n'auraient fait que des quantités réduites, ils se contenteront d'assister impuissants au bonheur des autres et n'enregistreront pour leur part que déficit. C'est ce qu'on appelle une année jalouse.

Actuellement il se passe un fait que je regrette profondément surtout dans nos régions, c'est de voir la décision qui vient d'être prise par les restaurateurs de notre région, et surtout de Bordeaux. Ils ont décidé de ne plus servir de repas vin compris. Je crois d'ailleurs que pareil fait s'est passé à Paris.

C'est regrettable à un double point de vue : d'abord le restaurateur en profite pour ne pas abaisser le prix des repas d'une somme égale au montant du vin qu'il réclame en plus, d'où conséquence : augmentation du prix des repas, qui reste invariable même quand le pain baisse, ainsi que les œufs, les légumes, voire même le poisson. Je ne dirai rien de la viande dont la baisse n'a jamais été enregistrée au restaurant, bien qu'elle ait été constatée chez le propriétaire ou dans les foires.

Autre conséquence, il est à craindre que le consommateur se désintéresse du vin qui augmente sensiblement le prix du repas et qu'il s'en prive. Ceci ne saurait avoir de gros dangers dans une année déficitaire comme 1926-1927, mais pourrait en avoir une grande en année d'abondance, car je crains beaucoup qu'une fois l'habitude prise on ne revienne plus aux anciens principes chez les restaurateurs.

Or nous ne devons jamais nous désintéresser de tout ce qui touche à la consommation du vin. Nous devons nous attendre tôt ou tard à revenir à des récoltes abondantes ; peut-être même plus abondantes que nos intérêts ne le réclameront, et nous serons alors trop heureux d'avoir su conserver nos débouchés.

A. Rozier.

VIGNOBLE DE LA HAUTE-GARONNE

28 mai 1927.

La dernière campagne laisse les viticulteurs plutôt ahuris par l'élévation des cours des vins qui se pratiquent en fin de campagne ; en réalité il ne reste pas ou presque plus de vin à vendre. Cependant que ces cours si élevés soient-ils, ne parviennent pas à compenser, en argent, le déficit de la récolte de la région du Sud-Ouest, et c'est avec raison que l'on craint que la récolte de 1927 ne soit encore trop réduite pour qu'il soit possible de donner satisfaction légitime à la fois au consommateur et au producteur.

Actuellement on trouverait assez facilement à vendre sur souche, au cours

de 19 francs le degré, ce qui serait sans doute un cours rémunérateur pour le viticulteur. Cependant il semble se traiter peu d'affaires, le viticulteur ne sachant se décider à vendre, soit parce qu'il pense que la récolte réduite que l'on craint ne saurait lui faire craindre une baisse, soit parce qu'il suppose que si, contrairement à ses prévisions, la récolte, favorisée par le temps, était plus considérable, beaucoup de négociants acheteurs seraient en mauvaise posture pour tenir leurs engagements.

Avant de considérer ce que sera la prochaine récolte, jetons un coup d'œil en arrière pour voir si les viticulteurs n'ont été en rien responsables de la situation présente et s'ils n'ont rien à en retenir.

Sans doute en 1926 le temps froid, les variations trop brusques de la température ont provoqué la coulure de beaucoup de variétés de raisins, les hybrides producteurs ont, disons-le, particulièrement souffert, nous avons eu soin de dire alors que ce fait paraissait devoir être accidentel et qu'il conviendrait avant de classer les hybrides parmi les plants coulards de les examiner pendant plusieurs années de suite ; en réalité la coulure en 1926 a tenu moins à la nature de la variété qui s'est montrée coularde qu'à la coïncidence toute fortuite qui s'est établie entre le moment où le raisin fleurissait et où le froid sévissait, c'est ainsi que des gros noirs de la Calmette, dont la végétation a été tellement retardée que nous avons pu un instant supposer que les bois avaient été gelés par les froids de l'hiver, que ces gros noirs, dis-je, ayant débourré extrêmement tard, ont donné la plus belle récolte du vignoble. Nous avons souvent conseillé, en Haute-Garonne et dans la région, de diminuer le nombre d'hectares complantés en vignes et de mieux cultiver les autres qui, conduits sur fil de fer, devraient tout en coûtant plus cher de culture, laisser plus de profit au viticulteur.

En réalité, toutes les vignes conduites en taille longue en 1926 ont moins coulé ou filé.

Ce ne furent pas, d'une façon régulière, les variétés réputées coulardes qui furent les plus atteintes ; toutes les variétés dont la sortie des mannes a coïncidé avec ces nuits froides ont filé, la grappe s'est transformée en vrille, celles au contraire qui avaient résisté à cette période et qui étaient en fleur au moment d'un retour de quelques journées froides ont coulé.

Pour l'instant la vigne n'est pas en fleur, nous ne pouvons donc juger la future récolte que d'après la sortie des grappes. La végétation a été retardée cette année. Cependant à l'heure présente les vignes sont belles et on peut affirmer que la sortie des mannes est normale, cependant dans la généralité des cas les grappes paraissent plus petites, surtout plus courtes. Ajoutons que sur une même souche, la végétation des divers bras est inégale. Notons en outre que les vignes très vieilles ont débourré assez tardivement et que les vignes taillées en gobelet ont nettement moins de raisins que d'habitude ; les tailles à longs bois se comportent normalement d'une façon générale.

Les gros noirs en taille longue ont beaucoup de grappes cependant plus courtes que d'habitude ; à noter un fait qui nous paraît heureusement isolé, c'est une vigne de gros noirs vigoureux qui a débourré un peu tôt ; toutes

ses mannes ont disparu sous l'influence de froids nocturnes. Le viticulteur qui possède cette vigne et qui est très soigneux a fait procéder dès que le fait a été constaté à une taille en vert qui a forcé le départ des contre-bourgeons et portant l'apparence de quelques raisins.

Les aramons en taille courte ont également peu de récolte ; en taille longue, taille qui n'est généralement pas réservée aux aramons, la production s'annonce comme normale.

Les Jurançons comme aussi toutes les variétés de Gamays se présentent bien.

Les Syrha et les Morterille ont un peu coulé dans les quartiers les mieux exposés, sur Graves, il n'y a pas trace de coulure, cependant l'apparence de récolte est seulement normale, plutôt réduite.

Les Alicante H. Bouschet en taille courte seront peu fructifères, les tailles longues se présentent bien.

Les Tannat sur bois longs promettent une belle production.

Il serait trop long de passer en revue toutes les variétés de raisins cultivés dans la région du Sud-Ouest ; de l'avis général l'apparence de la récolte est satisfaisante, seulement moyenne, et il faut espérer que la fécondation se fera dans des conditions parfaites, sans cela on risquerait d'avoir une production au-dessous de la moyenne, ce qui ne serait à souhaiter ni pour les consommateurs ni pour les viticulteurs qui ont plus de profit à avoir une plus grande production avec des prix de vente abaissés.

En ce qui concerne les hybrides producteurs, les événements paraissent justifier nos pronostics de 1926, à savoir que le manque de production pouvait être considéré comme tout à fait accidentel.

Cette année, la plupart des hybrides cultivés greffés ou franc de pied ont une belle apparence de récolte. Il serait trop long et prématuré de citer des numéros en détail, cependant à noter que dans bien des vignobles, le Seibel 128 se présente avec peu de récolte sur taille longue, moins encore sur taille courte. A noter sans en pouvoir expliquer la cause que de vieux 128 greffés depuis déjà de longues années se montrent cette année assez fructifères.

Le Seibel 2006, le 2007 si coulard l'an dernier, les Baco 22 A et Baco 1 et tant d'autres se montrent beaux et pleins de promesses.

Point n'est besoin de dire qu'à la date du 20 mai toutes les vignes sont sulfatées et soufrées. S'il existait quelques retardataires, ils ne sauraient vraiment se plaindre de ne pouvoir par la suite éviter une attaque de Mildiou ou d'Oïdium.

Le cours des vins s'est élevé assez rapidement depuis 15 jours à presque 300 francs l'hecto. Le vin est actuellement presque tout dans les mains des négociants ; ce sont des prix vraiment trop élevés pour la consommation courante ; il faut tenir compte que la situation est assez délicate ; sans doute on peut accuser le commerce d'avoir favorisé la spéculation, mais le consommateur a été lui aussi blâmable ; nos revues agricoles n'ont cessé d'annoncer que la production déficitaire ne permettrait pas d'alimenter la consommation si celle-ci ne se restreignait pas un peu ; ces sages conseils n'ont pas été entendus, le commerce avait par suite beau jeu à augmenter ses prix de vente, la

consommation s'est enfin assez sérieusement ralentie, quelques vins d'Espagne sont entrés, cela a ramené les vins à 280 francs. Souhaitons que la spéculation se fasse à l'avenir avec pondération et sagesse.

G. Héron.

VIGNOBLE DE LA CHARENTE

Barbezieux, 30 mai.

L'apparence de la récolte est actuellement satisfaisante dans l'ensemble du vignoble.

Les folles-blanches et colombards qui, l'année dernière, avaient donné de très faibles rendements, en raison des gelées de mai et de la coulure, sont en général très beaux cette année.

Le Saint-Emilion, — cépage actuellement le plus répandu et le plus gros producteur — a une apparence plus inégale. Beaucoup de bourgeons ne portent qu'une seule grappe et le plus souvent l'aileron principal est « sorti » ou « tourné » en vrille.

Toutes les vignes ayant chlorosé en 1926 ont très peu ou pas de raisins et malgré le temps beau et chaud que nous avons, la chlorose si intense et si grave l'année dernière se montre à nouveau dans les parties les plus calcaires.

Aussi, malgré les faibles dommages occasionnés par la gelée, il semble qu'on ne puisse guère espérer qu'une récolte moyenne.

F. Pinon.

VIGNOBLE DU VAUCLUSE

20 mai 1927.

Le vignoble du Vaucluse se présente actuellement sous de bonnes apparences. La végétation a débuté en retard par suite de l'allongement de la période hivernale, mais aucune influence malheureuse n'est venue la troubler dans la suite.

On avait bien dit que la sortie des jeunes grappes était faible d'une manière générale et particulièrement très faible sur l'Aramon. Maintenant il est permis s'assurer que ces déclarations étaient exagérées.

Il y a une bonne sortie des inflorescences sur tous les cépages, et ce n'est qu'exceptionnellement que, même sur l'Aramon, les apparences de fructification sont faibles. En somme, la situation se présente bien.

Les viticulteurs ont eu pendant une période de sérieuses craintes de gelées et en effet le thermomètre avait baissé sur une partie des vignobles de la plaine jusqu'à —3°. Heureusement, cette année, les propriétaires des régions où la gelée était redoutée, ont fait un grand et louable effort pour se défendre solidairement contre le danger et pendant plusieurs nuits ils ont prodigué, avant le lever du soleil, les nuages de fumées obtenus par la combustion de divers produits fumigènes, parmi lesquels la naphtaline brute est apparue comme l'un des meilleurs. Les fumigènes de la marine anglaise auraient également donné d'excellents résultats. Le résultat cherché a été obtenu et, sans les nuages artificiels, les vignes de la région, d'une immense région comprise entre Ca-

vaillon et les environs du Thor auraient été gelées pendant les nuits des 16 au 18 mai.

Les pluies ont été rares, malgré la venue de quelques orages, et aucune manifestation de maladies cryptogamiques n'a été signalée. Les traitements préventifs sont d'ailleurs effectués partout avec soin en vue de se protéger contre ces maladies. La situation est donc bonne.

LAPRUGNE.

VIGNOBLE DE L'AUBE (LES RICEYS)

30 mai 1927.

L'époque à laquelle nous sommes arrivés permet de se faire une idée de la situation générable du vignoble bassequanais. L'année 1926 laissera dans la mémoire des vignerons le souvenir d'un désastre. La grande gelée du 10 mai ne se peut comparer au dire des anciens qu'à celle de 1867. Les vignes les plus élevées, les arbres des forêts situées sur le haut des côtes ont été atteints. Quelques rarissimes vignes avaient été épargnées, mais la récolte s'est perdue par la coulure. Le froid qui a persisté jusque dans la première quinzaine de juin n'a pas permis aux contre-bourgeons d'évoluer. Bref, on peut estimer la récolte générale de la région à un dixième d'année normale, la sécheresse persistante l'ayant d'ailleurs encore diminuée. Toutefois la chaleur de l'arrière-saison a permis au raisin de mûrir en temps voulu et même de donner un vin remarquable. La récolte en pinots était nulle, en gamay certains crus font plus de 11 degrés. Les vins se sont vendus un prix élevé (1.200 francs l'hecto) à la récolte, mais par suite de la situation spéciale de certaines communes non encore rentrées en Champagne et de manœuvres louches de la spéculation, la totalité de la récolte n'a pas été enlevée comme on pouvait l'espérer. Si bien qu'il reste encore à vendre à l'heure actuelle une certaine quantité de vin. Les maladies et les insectes ont fait peu de dégâts, sauf en ce qui concerne l'oïdium, dont les atteintes ont été assez importantes.

L'hiver a été plutôt humide, la taille difficile et le mois de mai mauvais, si bien que les travaux se sont trouvés en retard. Les apparences au début de mai n'étaient pas très brillantes par suite du manque de bois de taille : en particulier les pinots étaient très peu abondants ; néanmoins on pouvait compter sur une bonne récolte moyenne : la gelée du 14 mai est venue anéantir tous ces espoirs : quoique moins désastreuse que celle de l'an dernier, on peut estimer en général une perte de 70 %. Certaines communes sont complètement atteintes, d'autres plutôt épargnées ; il ne faut donc compter que sur une récolte d'un quart moyenne si, bien entendu, rien ne survient d'ici la vendange. La situation est donc loin d'être brillante.

Le vote de la loi sur la délimitation fait l'objet des conversations. De graves questions sont à examiner, l'entente de l'Aube et de la Marne et l'organisation de la production du champagne : problème à étudier par les organisations locales. Malheureusement, l'industrie politicienne est venue occuper les esprits : une élection législative pour le moins intempestive a rallumé les vieilles disputes en un moment où la seule question qui devrait être étudiée est celle

du champagne et de l'avenir du pays. Tout cela n'est pas fait pour arrêter la dépopulation, bien au contraire.

Pour l'instant, on ne parle d'aucune transaction sur les vins en cave.

D.

VIGNOBLE DE SEINE-ET-MARNE

30 mai 1927.

Les saints de glace sont passés et n'ont pas, heureusement, laissé leur carte de visite. Cette appréhension de gel, si elle n'est pas encore disparue complètement ou moment où j'écris cette note étant devenue plus aléatoire, je me risque à donner un aperçu de notre vignoble.

La sortie des mannes est plutôt inférieure comme nombre. Pourrait-il en être autrement du reste à la suite du printemps froid et humide de 1926 ? Et même, si la floraison s'effectuait normalement, tout laisse présager une récolte inférieure à la moyenne de 35 hectolitres à l'hectare, généralement attribuée à notre département.

Les *producteurs directs* présentent une sortie plus généreuse que la plupart des *vinifères*. Il en était de même l'an dernier, et qu'est-il resté cependant des premiers ? rien, ou si peu ! En sera-t-il de même cette fois-ci ? Attendons la floraison.

Les papillons de *Cochylis* et *Eudémis* se montrent peu nombreux ; peut-être que les traitements annuels répétés ont eu une action efficace sur la propagation de ces espèces ? Pas de trace de *mildiou*, quant à présent, et encore moins d'*oïdium*. Quelques taches d'Erineuns sur certains *directs* affectant même toutes les feuilles de quelques ceps isolés.

Quant au vin de la dernière récolte, il peut être considéré comme vendu en totalité à la clientèle locale. Les prix ont oscillé entre 500 francs et 700 francs la bordelaise de 225-228 litres, non logée, droits de circulation à la charge de l'acheteur, mais rendue à son domicile.

René Salomon.

VIGNOBLE DE LA MOSELLE

2 juin 1927.

La gelée du 10 mai de l'an dernier a été désastreuse pour le vignoble mosellan, non seulement pour l'année écoulée, mais les rejets nouveaux ayant mûri difficilement, les bourgeons de cette année sont peu fertiles, ceux à deux grappes sont rares et beaucoup ne portent aucun fruit. Il est cependant à remarquer que les parcelles situées sur les hauts plateaux et qui avaient résisté à cette gelée, donnent les plus belles espérances, les bois ayant bien mûri, la sortie des mannes est satisfaisante. Malheureusement ces surfaces privilégiées sont peu importantes et se chiffrent par quelques dizaines d'hectares seulement.

La future récolte en cépages indigènes sera donc, quoi qu'il advienne, très minime, par contre, les plants directs sont chargés de grappes et pourront donner une abondante récolte si le temps est favorable. Il est vrai que ces cépages n'occupent jusqu'à ce jour qu'une étendue très restreinte et se trouvent

en majeure partie être la propriété de cultivateurs qui avec ces produits additionnés d'eau sucrée, se procurent la boisson nécessaire à leur personnel.

Pour la première fois depuis l'armistice, les clairets de la récolte 1926 ont été achetés immédiatement au pressurage par des marchands de la province du Rhin, en vue de faire des mousseux, au prix de 515 francs l'hectolitre nu. A ce prix, toute la minime production a été vendue, les caves sont vides et nombreux sont les récoltants qui s'approvisionnent au commerce.

A. Aubriot.

VIGNOBLE DE LA TOURAINE

28 mai 1927.

Au 10 mai, il n'était pas encore facile de se faire une idée précise de ce que serait la récolte future.

Le mois de mars promettait une avance dans la végétation, avril avait été noyé dans des pluies abondantes et froides, la pousse s'était arrêtée et, au moment où, dans notre région centrale on se prépare à faire le premier sulfatage, bien des viticulteurs hésitaient devant le faible développement des feuilles. Ils ont même hésité pour la plupart, et sans doute ceux-là ont-ils eu tort, car depuis les journées du 15 au 20, des suites d'orages s'étant produites au loin, la région subit une température lourde, très chaude en plein midi et des brumes matinales voilent les horizons.

Il ne faut pas être surpris, dans ces conditions, que le mildiou montre sa menaçante présence dans maints endroits et d'abord sur les cépages les plus sensibles à ses attaques.

Le 20 mai marque donc, cette année, avec quelque retard, malgré tous les conseils et tous les avertissements, la mise en marche des pulvérisateurs. Il en est de même pour les poudrages divers et au soufre contre l'oïdium, qui est lui aussi, inquiétant.

Mais, en présence de ces mesures destinées à combattre l'éternel danger printanier, quelles sont donc les dispositions de la récolte en espérance ? Restera-t-elle seulement une espérance non réalisée ? Le viticulteur qui a connu tant de mauvaises années, qui n'oublie pas la dure leçon de 1926, ni les frais toujours grossissants de son exploitation, se montre plutôt inquiet.

S'il semble qu'il doive être exempt des craintes de la gelée printanière, après un réchauffement considérable de l'atmosphère ou des conditions climatériques plus stables, il y a lieu de constater que, sur l'ensemble du vignoble, on a remarqué que les sorties n'ont pas été aussi nombreuses que dans de certaines années de relative abondance. Le vigneron ne s'y est pas trompé en observant la forme quelque peu pointue des bourgeons à leur débourrage.

Aujourd'hui c'est plus visible, d'une manière générale, sauf les cas particuliers et locaux, nous ne devons nous trouver en présence que d'une récolte moyenne qui ne dédommagera rien du passé.

L'état des cultures demeure satisfaisant, le retard causé par avril se répare et les labours et parages vont s'accomplir en temps utile.

Un autre ennemi se prépare ; ne l'oublions pas celui-là, il est souvent plus

terrible que tous les autres : la Cochylis et l'Eudémis sont en plein vol, et celui ci est abondant. La génération se présente donc comme devant être redoutable, les mesures les plus urgentes doivent être prises par les viticulteurs et nous faisons des vœux pour que les moyens employés et leurs efforts soient couronnés de succès.

Auguste CHAUVIGNÉ.

ACTUALITÉS

Proposition de loi tendant à réglementer les ventes de vins et raisins sur souches (M. D.). — Office international du vin (M. D.). — Conservation des bois (M. C.). — Eaux-de-vie et liqueurs d'origine belge : prohibition d'entrée (M. D.).

Proposition de loi tendant à réglementer les ventes de vins et raisins sur souches. — On nous signale que M. Castel, député, vient de déposer une proposition de loi (1) tendant à réglementer les ventes de vins et raisins sur souches. Il fait remarquer, dans l'exposé des motifs, que la spéculation sur un produit comme le vin dont la production, tant pour la France que pour l'Algérie, représente 50 % de la production mondiale, peut entraîner de graves conséquences dans les années de récoltes médiocres où le prix du vin atteint alors des prix inabordables.

Or, depuis la guerre, la consommation indigène du vin a augmenté et absorbe la production de la France (55 millions d'hectolitres) et de l'Algérie (10 millions). D'autre part les nations productrices de vins qui auraient pu par leurs importations, venir compléter la production française actuellement déficitaire ont eu à souffrir, elles aussi, de récoltes insuffisantes et peuvent, tout au plus suffire aux besoins de leur marché indigène et de leurs débouchés normaux.

Par suite, la spéculation peut se donner libre cours, affirme le rapporteur. Les achats sur souches se multiplient à tel point que dans la région méridionale, un cinquième environ de la récolte prochaine serait entre les mains de la spéculation, et d'ici fin août, cette proportion atteindrait sans doute un tiers. Des caves achetées en janvier 1927, dont les vins ne seront enlevés qu'en mai-juin 1927, passeraient en cinq ou six mains différentes, chaque intermédiaire prélevant son bénéfice et le consommateur, finalement, devant payer les frais de toutes les ventes successives. La vente sur souches devient ainsi un véritable moyen de réaliser des bénéfices à la portée de toutes les compétences et des personnes les plus étrangères au commerce des vins.

En conséquence, on arrive à constater que les récoltes sont vendues dans la proportion de 90 % à un prix moyen par les viticulteurs (150 ou 160 fr. l'hectolitre). Ce prix est raisonnable, si l'on tient compte des frais de tous genres qu'ils ont à supporter et du caractère déficitaire de la récolte de 1926. Ce que le consommateur paie surtout, ce sont les nombreux intermédiaires qui s'interposent entre le producteur et lui pour acheter les récoltes sur souches et les revendre au moment opportun. La vente sur souches apparaîtrait ainsi comme immorale puisqu'elle aurait pour objet un produit du sol encore inexistant ; elle masquerait souvent des opérations usuraires et serait surtout nuisible pour la qualité du vin ,le producteur n'ayant plus d'autre intérêt à la fabrication d'un bon vin que sa réputation personnelle.

En présence de la situation telle qu'elle vient d'être décrite, il conviendrait d'enrayer à tout prix la spéculation, en particulier sous la forme qu'elle revêt

(1) Chambre des Députés, n° 4412, session de 1927.

dans la vente sur souches. Il faudrait revenir à l'état de choses existant avant l'abrogation de la loi du 6 Messidor, an III, les premiers jugements admettant la légalité des ventes sur souches à toute époque de l'année remontant à 1890. Les ventes sur souches seraient, d'après la nouvelle loi, assimilées aux saisies-brandons et ne pourraient être faites que six semaines avant la maturité. Ainsi seraient enrayées les ventes de producteurs malhonnêtes qui n'hésitent pas à vendre leur récolte sur souche à vil prix pour éviter le paiement de fournitures privilégiées.

Tel est l'esprit dans lequel a été conçue la nouvelle proposition de loi. C'est ainsi qu'elle stipule, en son article premier, que les ventes de raisins ou de vins sur souches sont prohibées avant le 1er août qui précède l'enlèvement de la récolte. Toutefois l'article 2 prévoit une exception pour les vins de crus qui, selon un usage ancien, se vendent dans le Bordelais notamment, par abonnement pour une assez longue durée.

L'article 2 stipule que les vins en question dont les expéditions de la propriété sont faites par caisses de bouteilles ou en fûts d'une contenance inférieure à 250 litres, pourront être vendus à l'abonnement, si les ventes sont faites pour une période d'au moins trois années. Les ventes sur souches effectuées avant la promulgation de la loi en question, seront valables à la condition d'être enregistrées dans les vingt jours qui suivront cette promulgation, sinon elles deviendront nulles de plein droit (article 3).

L'article 4 prévoit des pénalités qui sont l'amende, l'annulation du marché et l'acquittement du double droit de circulation pour les vins et raisins expédiés en vertu de marchés sur souches irréguliers ou clandestins.

La présente loi enfin serait applicable à l'Algérie (article 5).

Toute mesure comme celle qui fait l'objet de la proposition de loi que nous venons d'analyser tend, en principe, à enrayer la spéculation et la hausse fictive du prix du vin. Mais nous remarquons que c'est la production déficitaire généralisée plus que toute autre cause qui doit être incriminée pour expliquer les prix actuels. Avec de meilleures récoltes, et par le jeu naturel de l'offre et de la demande, ceux-ci se stabiliseront et les précautions à prendre contre la spéculation perdront dès lors de leur signification. — M. D.

Office International du Vin. — Il entrerait dans les intentions du gouvernement d'obtenir, au cours de la discussion du budget de 1928, l'ouverture d'un crédit de 80.000 francs représentant la participation de la France dans les dépenses de l'Office International du Vin. — M.D.

Conservation des bois (1). — La Société métallurgique de Prague utilise pour la conservation des bois de mine un procédé qui peut présenter un grand intérêt pour les viticulteurs. Le procédé est simple, pratique et procure de très sérieuses économies de bois. On dilue une substance durcissante telle que le béton ou le ciment dans de l'eau germicide, on plonge le bois dans cette dilution pendant une minute, on le retire, on le fait sécher, et au bout de 24 heures, on peut l'employer. Comme on peut s'en rendre compte, c'est une sorte de béton ou le ciment dans de l'eau germicide, on plonge le bois dans cette dilu-nerait-on pas plusieurs procédés, par exemple imprégnation au sulfate de cuivre par simple immersion, puis trempage dans le béton ou ciment délayé ? On pourrait ainsi obtenir une durée plus grande des piquets et par suite une économie sérieuse, ce qui n'est pas à négliger à l'époque actuelle. — M.C.

Eaux-de-vie et liqueurs d'origine belge. Prohibitions d'entrée. — Il nous parvient comme suite à nos précédentes communications que les ministères intéressés ne s'opposeraient pas à ce qu'une dérogation à la prohibition d'entrée des eaux-de-vie et liqueurs soit accordée pour les produits d'origine belge dans la limite d'un contingent calculé sur la base des importations effectuées au cours des années 1912 et 1913. — M.D.

(1) Kali, 15 octobre 1926.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 3 fr. 40 à 3 fr. 80 le litre.

Vente en demi gros : Vins rouges de 8° 1/2 à 10°, de 740 à 800 fr. ; Vins blancs de 8 à 10°, de 765 à 800 francs la pièce.

Prix au détail : vin rouge, de 780 à 820 fr., vin blanc dit de comptoir, 790 fr. à » fr. Bordeaux rouge vieux 900 fr., Bordeaux blanc vieux 950 fr. Ces prix s'entendent à la pièce nue.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, 650 fr. à 675 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 600 à » francs. Vins blancs de Blois, » à » francs la pièce nue.

Vin de Touraine : Vouvray, de 600 à 650 francs. Bourgueil ou Chinon, à 500 francs l'hectolitre. Vins blancs, de 600 à » francs. Vins rouges, de 300 à 340 francs l'hectolitre à la propriété.

Vins d'Anjou : Vins rougets, 550 fr. à 650 fr. Rouges, 550 fr. à 650 fr. Rouges supérieurs, de 800 fr. à 1.200 fr. Vins blancs, de 700 fr. à 1.200 fr. Vins blancs supérieurs, de 1.400 fr. à 2.500 fr. la barrique.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1926, de 900 fr. à 1.100 francs. Gros plant 1926, de 500 à 600 fr. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1926 toutes qualités réunies, de » fr. » à » fr. » le degré. Vins blancs, de 23 fr. 50 à 32 fr. 50 le degré ; sur souche, 16 fr. » à 16 fr. 50 le degré. Trois-six de marc, de » fr. à » fr. Trois-six de vin extra-neutre rect., de » francs.

Midi. — *Nîmes (30 mai 1927).* — *Cote officielle :* Vins rouges : Récolte 1926, de 9 à 11°, de 270 à 280 francs ; Montagne, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Costières, de 10 à 12°, de 280 fr. à 295 fr., rosé paillet, gris, de » fr. à » francs le degré. Picpoul, de » fr. à » fr. le degré. Aramon blanc, » fr. » à fr. » le degré environ.

Montpellier (31 mai). — Vins rouges : récolte 1926, de 9 à 11° ½, de 265 fr. à 275 fr. l'hectolitre. Vin rosé, de 9 à 12°, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Vin blanc, de 10 à 11°, de » fr. à » fr. l'hectolitre sur souche de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six de vin à 86°, de » fr. à » fr. Eau-de-vie de marc à 52°, » fr. à » francs.

Béziers (3 juin). — Récolte 1926 : Vins rouges, de 8° à 10°5, de 250 fr. à 270 fr. ; vins rosés, de 9 à 10°, de » à » fr. l'hectolitre. Picpoul, à 10°, de 260 fr. à » fr. l'hectolitre selon couleur et qualité, et condition d'enlèvement, pas d'affaires. Trois-six de vin, 86°, » fr. à fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, » fr. ; trois-six de marc 86°, » fr. à » fr. Eau-de-vie de marc, de » à » francs.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 29 mai 1927.

Récolte 1926 : Vins rouges à 10°, à 275 fr. l'hectolitre avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (4 juin). — Récolte 1926 : Vins rouges, de 9 à 11°5, de 255 à 280 francs l'hectolitre. Alcools, trois-six vin, de 86°, de » fr. à » fr. l'hectolitre ; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre. Eau-de-vie de marc, 52°, de » à » francs l'hectolitre.

Perpignan (4 juin). — Vins rouges de 8 à 11°, de 245 fr. à 275 francs l'hectolitre. Pas d'affaires signalées, pas de cote.

Vins d'Alsace : Vins blancs courants : Nouveaux 1926, 330 à 370 fr. Haut-Rhin, 280 à 340 fr. Bas-Rhin, vieux, 330 à 350 fr. Haut-Rhin, 290 à 300 fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs : Nouveaux 1926, 360 à 400 fr., Haut-Rhin, 340 à 380 fr. Bas-Rhin. Vins vieux, 330 à 370 fr. Haut-Rhin, 350 à 370 fr. Bas-Rhin. Vins blancs fins nouveaux, 570 à 600 Haut-Rhin, 550 à 580 Bas-Rhin. Vins vieux, 570 à 590 fr. Haut-Rhin et 570 à 590 Bas-Rhin.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 175 fr. 00 à 183 fr. 00; orges, 141 fr. à 146 fr., escourgeons, 134 fr. à 136 fr. ; maïs, 103 à 110 fr. » ; seigle, 143 à 148 fr. ; sarrasin, 174 fr. à 177 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; avoines, 122 fr. à 128 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 151 fr. 52. — Buenos-Ayres, 138 fr. 78. — Chicago, 145 fr. 04. — Sons, 64 fr. à 80 fr.

Pommes de terre. — Les 100 kg, Hollande, de » à » fr.; jaune commune, de 94 à 96 fr ; Saucisse rouge, de 100 à 110 fr.; Rosa, » fr. à » fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 160 à 195 francs; paille d'avoine, de 140 à 160 fr. paille de seigle, 160 à 195 fr. ; luzerne, 370 à 400 fr. ; foin, 340 à 370 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 139 fr. » (Marseille); d'arachide rufisque extra-blanc, 115 fr. (Marseille); palmistes 92 fr. 00 ; de coprah, 111 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de 1.220 fr. à 1.225 fr. l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 263 fr. 00 à 263 fr. 50.

Bétail (La Villette le kgr. viandenette suivant qualité). — Bœufs, 2 fr. 00 à 18 fr. 00. — Veaux, 5 fr. 00 à 15 fr. 00. — Moutons, 4 fr. 00 à 28 fr. 00. — Porcs, 10 fr. à 16 fr. 00.

Crème de tartre 745 fr. à » fr. les 100 kilos. — Tartre brut 2 fr. 55 à 3 fr. 15 le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, » fr. » le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50; sulfate de potasse /46 %, 98 fr. 70; chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote. de 161 fr. 00 les 100 kilos. — Nitrate de potasse (90/95 d'azote), 256 à 265 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 135 à 140 fr. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 30 fr. 75 à 31 fr. 25 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote. 16 % d'acide phosphorique), 48 fr. 00. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 57 fr. ». — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 97 fr. 50.

Sulfate de cuivre, de 317 à 327 francs les 100 kilos. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 38 fr. à ». — **Soufre sublimé** pur, » à » fr. — **Soufre trituré,** » à » fr. — **Chaux,** 33 %, 32 à » fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : le cent. — Oranges d'Algérie, de 350 à 520 fr. le cent. — Pommes choix, de 250 à 450 fr. — Citrons d'Italie, de 20 à 40 fr. le 100. — Bananes Canada le régime, 80 à 150 fr. — Dattes, de » à » francs. — Ail, 200 à 300 francs les 100 kilos. — Champignons, 600 à 1.200 fr. — Epinards, 50 à 170 fr. les 100 kg. — Romaine, 15 à 30 fr. les 100 kg. — Choux-fleurs, 200 à 400 fr. le cent. — Tomates Algérie, de » à » fr. les 100 kilos. — Haricots verts Algérie, de 150 à 300 fr. — Pois verts Paris, de 150 à 200 fr. — Poireaux, 150 à 225 francs les 100 bottes. — Oignons, 125 à 135 fr. les 100 bottes. — Poires choix, 750 à 850 fr. le cent. — Poires communes, » à » fr. le cent. — Amandes vertes, 400 fr. à 600 fr. les 100 kilos. — Fraises, de 300 à 800 fr

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 29 mai au samedi 4 juin 1927

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	15 »	5 »	10 »	»	....29....	26 »	13 »	19. 5	2
Lundi.....	17 »	8 »	12. 5	3	....30....	28 »	17 »	21. 5	»
Mardi.....	24 »	15 »	19. 5	13	....31....	24 »	17 »	20. 5	»
Mercredi..	24 »	16 »	20 »	17	.... 1....	25 »	13 »	19 »	15
Jeudi.....	22 »	15 »	18. 5	7	.... 2....	22 »	» »	» »	4
Vendredi..	18 »	10 »	14 »	10	.... 3....	23 »	12 »	17. 5	»
Samedi....	21 »	8 »	14. 5	»	.... 4....	22 »	13 »	17. 5	2
	STRASBOURG					NIMES			
Dimanche.	13 »	4 »	8 5	»	....29....	27 »	» »	» »	»
Lundi.....	19 »	10 »	14. 5	»	....30....	22 »	15 »	18. 5	»
Mardi.....	26 »	12 »	19 »	»	....31....	27 »	15 »	21 »	»
Mercredi..	25 »	15 »	20 »	»	.... 1....	29 »	18 »	23. 5	»
Jeudi.....	28 »	13 »	20. 5	1	.... 2....	26 »	17 »	21. 5	»
Vendredi..	25 »	11 »	18 »	»	.... 3....	25 »	15 »	20 »	»
Samedi....	24 »	14 »	19 »	1	.... 4....	29 »	17 »	23 »	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	18 »	9 »	13. 5	»	....29....	24 »	13 »	18. 5	4
Lundi.....	23 »	» »	» »	5	....30....	22 »	14 »	18 »	1
Mardi.....	» »	19 »	» »	2	....31....	30 »	12 »	21 »	2
Mercredi..	29 »	18 »	23. 5	7	.... 1....	» »	15 »	» »	»
Jeudi.. ...	21 »	17 »	19 »	1	.... 2....	24 »	14 »	19 »	14
Vendredi..	29 »	11 »	20 »	»	.... 3....	22 »	11 »	16. 5	»
Samedi....	21 »	14 »	17. 5	7	.... 4....	» »	8 »	» »	»
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche.	28 »	13 »	20. 5	»	....29....	16 »	11 »	13. 5	1
Lundi.....	24 »	» »	» »	8	....30....	20 »	9 »	14. 5	6
Mardi.....	29 »	20 »	24. 5	»	....31....	26 »	14 »	20 »	»
Mercredi..	32 »	19 »	25. 5	»	.... 1....	22 »	13 »	17. 5	»
Jeudi.....	27 »	15 »	21 »	»	.... 2....	21 »	13 »	17 »	5
Vendredi..	» »	13 »	» »	»	.... 3....	19 »	10 »	14. 5	»
Samedi....	28 »	13 »	20. 5	1	.... 4....	19 »	8 »	13. 5	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. G^N D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.